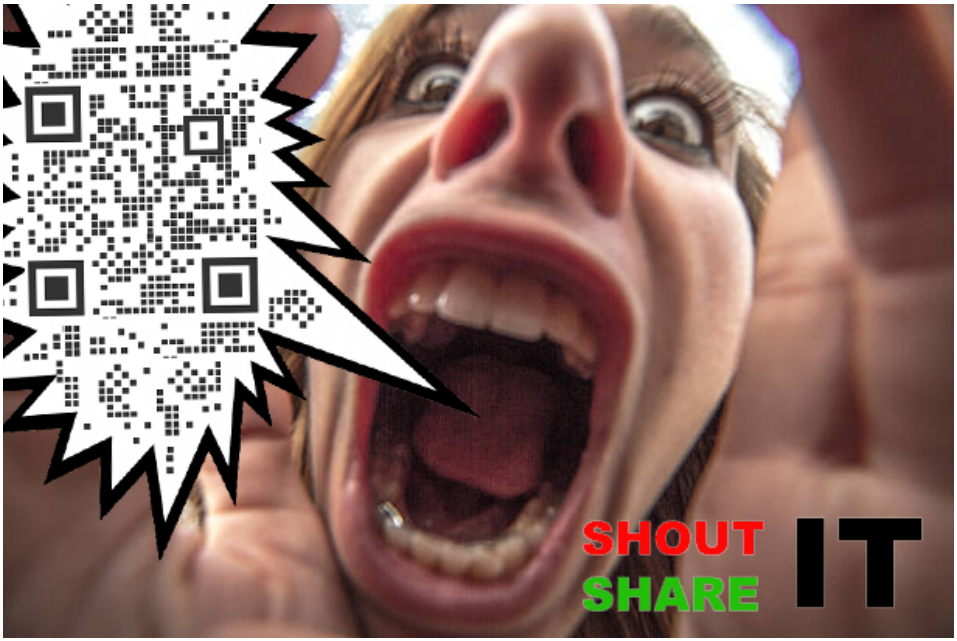
№ 5

Домашние заготовки

КОНСЕРВИРУЕМ САЛАТЫ

Лучшие рецепты консервирования


SHOUT
SHARE
IT

- Консервируем салаты
  - Салат с зеленью и луком
  - Дамский горлодер
  - Салат
  - Салат из черной редьки впрок
  - Салат с помидорами и морковью
  - Салат со сливами и свекольным соком
  - Салат с укропом и хреном
  - Салат из баклажанов
  - Салат из фасоли и баклажанов
  - «Кабачковая радость»
  - Салат из зеленых помидоров с капустой
  - Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой
  - Салат из огурцов, физалиса и моркови
  - Салат на зиму
  - Яблочная аджика
  - Салат из редиски и зеленого лука
  - Салат из огурцов
  - Салат из перезрелых огурцов
  - Консервированный салат из овощей
  - Салат из помидоров «Украинский»
  - Салат «Осенний»
  - Салат из моркови с овощами
  - Салат из зеленых помидоров
  - Печеные баклажаны, болгарский перец и помидоры
  - Салат с фасолью
  - Салат «Ферганский»
  - Салат с рисом
  - Салат «Люкс»
  - Салатный перец по-украински
  - Консервированные салаты
  - Салат с рисом
  - Салат из огурцов
  - Салат с фасолью
  - Салат из баклажанов
  - Икра «Ассорти»
  - Салат «Деликатес»
  - Салат в желатине
  - Салат из баклажанов
  - Салат из помидоров
  - Салат из зеленых помидоров по-татарски
  - Салат «Зимний»
  - Салат из разноцветного перца «Закусочный»

- Салат «Вкусный»
- Салат «Фасоль с овощами»
- Салат из капусты
- Салат из цветной капусты
- Салат из баклажанов
- Сладкий перец с рисом
- Овощной салат
- Салат
- Сладкие перцы
- Салат из свежих огурцов
- Салат из огурцов «Дамские пальчики»
- Салат из редиса с зеленым луком
- Салат «Зимнее удовольствие»
- Салат «Объединение»
- Болгарская икра
- Консервированный салат из баклажанов с овощами
- Рисово-овощной салат
- Овощной салат без тепловой обработки
- Борщ про запас
- Салат «Летний»
- Овощи аля заправки
- Аппетитка
- Овощная заправка
- Салат из сладкого перца и помидоров
- Салат из зеленых помидоров
- Салат из зеленых помидоров
- Салат из помидоров
- Салат из зеленых помидоров с капустой
- Салат из капусты и яблок
- Салат «Кубанский»
- Капустный салат
- Салат по-еврейски
- Салат из баклажанов
- Салат «Поздний»
- Огуречный салат
- Салат из свеклы
- Салат из перца
- Салат из краснокочанной капусты
- Осенний салат
- Салат на зиму
- Салат из сладкого перца
- Консервирование салатов
- Салаты из перца
- Салат из зеленых помидоров

- ○ «Шикарок»
- ○ Рагу из зеленых помидоров
- ○ Корейский салат из баклажанов
- ○ Салат из баклажанов с фасолью
- ○ «Татарская песня»
- ○ Салат «Огурцы в томате»
- ○ Салат из баклажанов с капустой
- ○ Перец по-украински
- ○ Салат «Слоеный»
- ○ Салат «Восторг»
- ○ Салат из спаржевой фасоли
- ○ Салат из черной редьки
- ○ Салат из черной редьки с капустой и другими овощами
- ○ Салат из капусты
- ○ Щавель
- ○ Патиссоны, маринованные с перцем
- ○ Патиссоны, квашенные с кореньями
- ○ Патиссоны, моченные с яблоками
- ○ Салат
- ○ Малосольный чеснок
- ○ Салат из капусты с овощами без уксуса
- ○ Салат из зеленых помидоров с капустой
- ○ Свекла со сливой
- ○ Салат из свеклы
- ○ Салат «Полтавский»
- ○ Салат из перезрелых огурцов
- ○ Салат из зеленых помидоров по-болгарски
- ○ Корнишоны, маринованные с лимонной кислотой
- ○ Пикули по-польски
- ○ Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой
- ○ Салат по-чешски
- ○ Салат по-болгарски

Консервируем салаты

Салат с зеленью и луком

5 кг капусты, 1 ст. растительного масла, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 50 г соли.

Крупно нашинкуйте капусту, залейте на 10 мин кипятком, откиньте на дуршлаг и охладите.

Пожарьте на растительном масле нарезанный кубиками репчатый лук, крупно нарезанную зелень петрушки и смешайте с капустой. Плотно уложите массу в стеклянную тару, посолите и присыпьте мелко нарезанным чесноком. Положите под гнет и выдержите при комнатной температуре 2–3 дня. На третий — капуста готова.

Дамский горлодер

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг красного перца,* 5 *ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 150–200 г измельченного чеснока, 2 ст. л. 9 %-го уксуса.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и варить на медленном огне 30–40 мин. За 5 мин до окончания варки добавить измельченный чеснок. В конце варки добавить уксус. Горячим разложить по банкам и закатать.

Салат

Нашинковать 5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг болгарского перца, добавить 350 г сахара, 3 ст. л. соли, 250 г растительного масла, 250 мл 4 %-го уксуса.

Все перемешать, оставить в комнате на 3 дня, выложить в банки **с** капроновой крышкой. Хранить в погребе.

Салат из черной редьки впрок

На 10 банок по 0,5 л: 1,6 кг капусты, 300 г моркови, 3 кг редьки, пи 100 г зелени петрушки и сельдерея, 300 г чеснока, 200 мл 9 %-го уксуса.

Капусту, редьку, морковь шинкуют. Все в тазу перемешивают. Раскладывают по пол-литровым банкам, заливают 1 ч. л. уксуса, кладут измельченную зелень петрушки, зубок чеснока.

Плотно заполняют банки овощной смесью, которую сверху посыпают по 1 ч. л. соли и сахара.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют в слабо-кипящей воде: 0,5 л — 10–12 мин, 1 л — 15–20 мин. Затем закатывают крышками и охлаждают.

Салат с помидорами и морковью

10 кг капусты, 1 кг болгарского перца, 200 г моркови, 3 кг помидоров (желательно мелких и не перезревших), 300 г соли.

Мелко нашинкуйте капусту, морковь и перец, посолите, хорошо перемешайте. Разрежьте помидоры пополам и выложите на дно стеклянной или эмалированной посуды. Чередуйте слои из капустной смеси и помидоров, пока емкость не наполнится.

Поставьте под гнет и вынесите в прохладное место. Через несколько дней капуста готова.

Салат со сливами и свекольным соком

10 кг капусты, 3 кг слив, 0,5 л свекольного сока, 200 г соли, 15 горошин черного перца, бутоны гвоздики — по вкусу.

Предварительно удалив косточки, нарежьте сливы кольцами, смешайте с крупно нашинкованной капустой, посолите, добавьте перец и гвоздику. Плотно уложите смесь в банки, залейте свекольным соком, поставьте под гнет и вынесите на 3 дня на холод.

Салат с укропом и хреном

10 кг капусты, 300 г хрена, 10 зонтиков укропа.

Маринад: на 1л воды -50 г соли, 100 г сахара, 100 мл уксуса.

Нашинкованную крупной соломкой капусту смешайте с натертым на терке хреном. Приготовьте маринад. Всыпьте в горячую воду соль, сахар, добавьте уксус и доведите до кипения. Уложите массу в банки, добавьте укроп и залейте горячим маринадом. На второй день капуста готова.

Салат из баклажанов

2 кг баклажанов отварить в соленой воде, остудить, нарезать кружочками. Нашинковать соломкой овощи: 1 кг болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 800 г моркови, 100 г чеснока и 1 стручок горького перца (мелко нарезать). Соль и сахар добавить по вкусу, влить 0,5 л растительного масла и 1 ст. 9 %-го уксуса.

Все перемешать, оставить на 4 ч. Затем разложить по банкам, стерилизовать: литровые — 40 мин, 0,7 л — 30 мин. Закрыть металлическими крышками.

Ольга Севастьянова, г. Винница

Салат из фасоли и баклажанов

1 кг фасоли сварить, 2 кг баклажанов и 0,5 кг болгарского перца нарезать соломкой, добавить 70 г соли, 0,5 кг натертой моркови, 2,5 л томатного сока, 150 г сахара, 100 мл уксуса, 0,5 л растительного масла. Варить 30 мин. Добавить чеснок по вкусу за 10 мин до конца варки.

Наталия Цыбульская, пгт Теплик, Винницкая обл.

«Кабачковая радость»

3 кг кабачков, 10–15 красных болгарских перцев, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 1–1,5 ст. рубленого чеснока, 4 ст. л. сахара, 1,5–2 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла.

Твердые, упругие сырые кабачки (лучше цуккини) нарезать кубиками (кожуру не снимать) размером 1,5х1,5 см. Так же нарезать сладкий перец. Все хорошо перемешать с нарезанной зеленью, чесноком, сахаром, солью, уксусом и маслом. Выстоять салат 6–7 ч до появления сока. Разложить по банкам, добавляя немного появившегося сока. Стерилизовать литровые банки 15–20 мин. Закатать.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 0,25-0,3 л столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Все переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука.

Заливка: на1 л воды -1-1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 25–30 мин.

Салат из огурцов, физалиса и моркови

1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 300 г чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сахара, 40 г соли, 100 мл яблочного уксуса.

Морковь и огурцы нарезать кружочками. Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью, чтобы снять налет. Репчатый лук нарезать кольцами, а чеснок — мелкими дольками. Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар и перец горошком. Через 10–15 мин, после выделения из овощей сока, кипятить их 10 мин с момента закипания. Затем разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вверх дном.

Салат на зиму

На 8 литровых банок салата — 1 л растительного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг свежей капусты, 3 ст. л. сахара, 1,5 кг свежих огурцов, 1 ст. л. уксусной эссенции, 0,5 кг болгарского перца, 300 г вареных грибов, 2 кг помидоров.

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 мин. Добавить лук, нарезанный кольцами, и кипятить еще 5 мин. Всыпать сахар и нашинкованную капусту — кипятить 5 мин. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец, очищенный от семян и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3–4 лавровых листа и перец по вкусу, все тщательно перемешать. Салат тушить 30–40 мин и разложить по банкам. Закатать железными крышками. Стерилизовать не надо.

Яблочная аджика

1,5 кг помидоров, 0,5 кг яблок (любого сорта), 300 г чеснока, 3–4 стручка горького перца, 0,5 л растительного масла, по 0,5 кг моркови и красного болгарского перца.

Помидоры очистить от кожуры, чеснок разделить на зубки, почистить и мелко накрошить. Все пропустить через мясорубку (кроме чеснока), залить растительным маслом и томить на среднем огне около 2 ч. За 10–15 мин до готовности добавить чеснок, дать прокипеть. Затем в горячем виде разлить по простери-лизованным банкам.

Салат из редиски и зеленого лука

На 10 пол-литровых банок — 3кг редиски, 800 г лука, 3 ст. л. соли, зелень петрушки, 200 мл 6 %-го уксуса, 300 г растительного масла, 20 г черного перца.

Редиска, зеленый лук, зелень петрушки, соль, уксус, растительное масло, горький перец.

Растительное масло прокипятить 10 мин, процедить, охладить. Редиску, лук, зелень и корень петрушки нарезать, посолить, поперчить, перемешать.

На дно банки налить подготовленное масло: 2–3 ст. л. на пол-литровую банку и 4–6 ст. л. на литровую. Выложить нарезанные редиску и зелень.

Заливка: соль, перец, воду прокипятить 10 мин, остудить, добавить уксус, перемешать и залить овощи.

Стерилизовать пол-литровые банки 15 мин, литровые — 20–25 мин.

Салат из огурцов

8 кг огурцов, 1 кг лука, по 2 пучка зелени петрушки и укропа, 20–25 зубков чеснока, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. столового уксуса, соль.

Такой салат готовят в конце огуречного сезона, используя огурцы любой спелости. Огурцы тщательно помыть, мелко нарезать или нашинковать, посолить.

Через 30 мин огурцы отделить от сока, добавить измельченный чеснок, зелень, лук, нарезанный кольцами. Тщательно перемешать с уксусом, сахаром и растительным маслом, Плотно выложить в банки и стерилизовать при температуре 90 °С пол-литровые банки 15 мин, литровые — 25 мин.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг подготовленных огурцов, 2 ст. л. соли, 6–8 мелких луковиц, 0,5 л столового уксуса, 70-100 г сахара, по 10 зерен черного и душистого перца, 2 крупных лавровых листа, 2 зубка чеснока.

Салат готовят в конце огуречного сезона из желтых или даже слегка бронзовых, но еще твердых огурцов.

Огурцы тщательно вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить семена и разрезать в длину на столбики. Выложить в кастрюлю, пересыпать солью и отставить на 12 ч. Огурцы отделить от сока и плотно уложить вертикально в банки. Лук очистить и сварить до готовности. Залить холодной заливкой и закатать.

Консервированный салат из овощей

1,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 400 мл уксуса, 400 г растительного масла.

Овощи нарезать, перемешать, посыпать солью, сахаром, полить уксусом, маслом, выложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.

Салат из помидоров «Украинский»

2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 1 пучок зелени петрушки, 0,15-0,3 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50-100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7-10 лавровых листов.

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1х2 или 2х2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки помыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5–7 мин и охладить до температуры 70 °С.

Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом.

Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 50 мин, литровые — 60 мин.

Салат «Осенний»

5 ***кг зеленых помидоров, 1 кг лука, 1 кг перца, 1 кг моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 0,5 ст. сахара.***

Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 мин, разложить по стерилизованным банкам. Закрыть герметично. Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведенных до кипения.

Салат из моркови с овощами

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 500 г лука, 500 г корней сельдерея, 500 г корней петрушки, 1–2 головки чеснока, 250 г растительного масла, порошок горького перца, черный и душистый перец, ягоды можжевельника, соль, сахар.

Зрелые помидоры опустить на 2–3 мин в кипящую воду, остудить в холодной воде, снять кожуру, нарезать дольками и тушить с несколькими ложками растительного масла, пока не загустеет. Мелко измельченный лук посолить, тушить в кастрюле на слабом огне с растительным маслом до размягчения. Корнеплоды моркови, петрушки и сельдерея очистить, нарезать брусочками, добавить к луку вместе с мелко нарезанным чесноком, посолить и тушить, помешивая. При необходимости добавить 1–2 ст. л. горячей воды. Добавить томатную массу. Заправить по вкусу солью, сахаром, горьким перцем, измельченными ягодами можжевельника, душистым перцем.

Разложить по банкам в горячем виде и стерилизовать при температуре 90 °С пол-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин.

Салат из зеленых помидоров

1 кг помидоров, 0,5 кг лука.

Заливка: на 1 л воды — 60-120 мл столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 5-10 зерен горчицы, 5-10 горошин черного перца.

Зеленые помидоры средней величины помыть, на 2–3 мин опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами. Лук и помидоры выложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки — 20–25 мин, литровые — 30–35 мин.

Печеные баклажаны, болгарский перец и помидоры

На 1 пол-литровую банку — 3 баклажана, 3 болгарских перца, 2 помидора, 7–8 измельченных зубков чеснока, по 1 ст. л. зелени кинзы и укропа, 0,5 ч. л. соли.

На раскаленный рассекатель положить 2 баклажана и печь с каждой стороны 4–7 мин, чтобы кожура обгорела до черноты. Печеные баклажаны положить в посуду с очень соленой водой. Когда остынут, снять кожуру и положить под уклоном, чтобы стекла горечь. Перец чистить не надо — испечь его, как баклажаны, чтобы кожура вздулась, полопалась и побурела. Остудить в несоленой воде и удалить кожуру. Помидоры запечь в духовке на умеренном огне.

На дно банки выложить чеснок, зелень, баклажаны, перец, помидоры. Засыпать солью, закрыть крышками и стерилизовать 30 мин. Крышки закатать.

Подавать на стол как закуску ко второму блюду.

Салат с фасолью

1 кг фасоли замочить на ночь, утром отварить до готовности.

По 1 кг лука, сладкого перца, моркови измельчить и по отдельности обжарить в растительном масле. Все овощи смешать, добавить по вкусу соль, 150 г сахара.

Все кипятить 40 мин, разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Людмила Юртаева, г. Николаев

Салат «Ферганский»

По 3 кг капусты, красных помидоров, 1,5 кг красного болгарского перца, по 2 кг моркови, огурцов, белого лука, 200 г растительного масла, 10 г молотого черного перца, 5 ст. л. соли, 3 ст. л. 70 %-го уксуса, по 3 пучка зелени укропа и петрушки.

Овощи и зелень мелко нарезать, тщательно перемешать, разложить по литровым банкам, стерилизовать 1 ч. Закатать, перевернуть, укутать.

Салат с рисом

1 ст. риса, 2 кг зеленых помидоров, по 0,5 кг моркови, лука, сладкого перца, 50 г соли, 100 г сахара, 300 г растительного масла.

Рис замочить в холодной воде на 2 ч. Помидоры и перец нарезать кусками, лук — кольцами, морковь натереть.

Перемешать овощи с рисом. Варить 40 мин до готовности риса. Разложить салат по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Люкс»

3 кг кабачков, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 3 кг огурцов нарезать соломкой, 1 кг лука измельчить. Положить в эмалированную миску, добавить 20 ч. л. сахара, 10 ч. л. соли. 20 ст. л. растительного масла.

Варить 15 мин с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салатный перец по-украински

6 кг очищенных перцев, 5 больших пучков зелени петрушки, 7–8 головок чеснока.

Маринад: 1 л растительного масла, 0,5 л 6 %-го уксуса, 2 ст. сахара, 2,5 ст. л. соли, 10 лавровых листов, 20 горошин черного перца (закипятить, проварить 2–3 мин).

В этом маринаде бланшировать по 6–7 перцев 1 мин.

Чеснок мелко нарезать, зелень петрушки измельчить. В бланшированные перцы вложить петрушку, чеснок. Сложить в кастрюлю, залить маринадом, поставить гнет на 2–3 дня. Через 2–3 дня перцы готовы к употреблению. Чтобы стояли зиму, перцы разложить по банкам, залить кипящим маринадом, стерилизовать 5—10 мин. Закатать, укутать до остывания.

Консервированные салаты

Салат из огурцов и моркови

8 кг огурцов и 1 кг лука нарезать кружочками, 8 больших морковок натереть на крупной терке, добавить 180 г соли, 300 г сахара, 0,5 л кипяченого растительного масла, 3–4 головки толченого чеснока. Вымешать, оставить на 2 ч, разложить по подготовленным банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

Салат из капусты

Нашинковать 6 кг капусты, по 2 кг помидоров и лука, 3 кг сладкого перца, натереть на терке 2 кг моркови, добавить 4 ст. л. соли, 300 г сахара, по 200 г растительного масла и уксуса. Варить до готовности, разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

Салат из сладкого перца

3 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить по 200 г сахара, растительного масла, уксуса, 2 ст. л. соли, 4 головки чеснока, 1 ч. л. молотого красного перца.

Прокипятить 10 мин, добавить 4 кг очищенного, нарезанного большими кубиками перца. Варить 1 ч. Разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1 ч.

Алла Раковец, г. К-Каширгк, Волынская обл.

Салат из помидоров

Нарезать 4 кг помидоров, 2 кг сладкого перца и 1 кг лука, потереть на терке 1 кг моркови, добавить 0,5 л растительного масла, 250 г сахара, 200 мл уксуса, 3 ст. л. соли, варить до готовности. Разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 45 мин.

Салат с рисом

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 400 г сахара, 200 мл уксуса, 0,5 кг риса, 1 головка капусты, 3–4 ст. л. соли.

Варить 40 мин, предварительно сварить рис до полуготовности.

Салат из огурцов

4 кг огурцов порезать вдоль на 4 части и один раз поперек, 2 кг лука нарезать кольцами, 200 г моркови натереть на терке, добавить по 200 г сахара, растительного масла, уксуса, 3 ст. л. соли.

Перемешать, оставить на 3 ч, разложить по подготовленным банкам и стерилизовать 1 ч.

Салат с фасолью

1 кг моркови натереть на терке, 1 кг сладкого перца и 3 луковицы нарезать соломкой, 1 кг помидоров нарезать кусочками. Добавить по 150 г соли и сахара, 100 мл уксуса и 0,5 л растительного масла. Варить 1 ч, добавить литровую банку вареной фасоли, поварить 1 ч, разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

Салат из баклажанов

2 кг баклажанов нарезать кубиками, 1,5 кг помидоров — кусочками, 0,5 кг моркови натереть на терке. Соломкой нарезать 1 кг сладкого перца и 0,5 кг лука. Добавить 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 л растительного масла, 200 г измельченного чеснока.

Варить 1,5 ч, разложить по подготовленным пол-литровым банкам. Стерилизовать 30 мин.

Икра «Ассорти»

1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 500 г свеклы, 5–6 кг спелых помидоров, 200 г перца, 1 ст. сахара, 1 л растительного масла.

Фрукты и овощи пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю, залить маслом, всыпать сахар и варить на слабом огне 2,5 ч. Добавить соль по вкусу. Закатать банки горячими.

Салат «Деликатес»

2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 80 г чеснока, 120 мл 6 %-го уксуса, 200–300 г сладкого перца, 1–2 пучка зелени петрушки.

Капусту разобрать на соцветия, промыть и отварить в течение 5 мин, остудить.

Маринад: в измельченные помидоры влить уксус, растительное масло, всыпать соль, сахар, измельченные петрушку, чеснок и сладкий перец.

В кипящий маринад опустить капусту и варить, помешивая, 30–35 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать, перевернуть, укутать.

Салат в желатине

Рецепт на 13 литровых банок. Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кольцами, гвоздику, черный перец (горошком). Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружочками, сладкий перец — кольцами. Все укладывать плотно слоями в следующем порядке: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 ч. Банки закатать и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Маринад: 2 л воды, 5 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 1 ст. уксуса.

Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада — 3 ст. л. желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

Салат из баклажанов

По 5 кг баклажанов, помидоров, 3 кг красного болгарского перца, по 2 кг лука, моркови, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Баклажаны, перец, морковь, лук нарезать соломкой, помидоры пропустить через мясорубку. Варить 1 ч, посолив по вкусу. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат из помидоров

На 1 3-литровую банку — 2 луковицы, 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, черный перец (горошком), 4 ст. л. уксуса, 6 ст. л. растительного масла.

Маринад: на 1 л воды — 3ч.л. соли и 4 ст. л. сахара.

Для салата нужно выбирать спелые тугие помидоры. Разрезать помидоры на дольки, уложить в банку, пересыпая луком. Сверху положить лавровый лист, гвоздику, перец и залить маринадом. Поставить стерилизовать на 7—10 мин. В конце стерилизации добавить уксус и подогретое растительное масло. Закатать.

Салат из зеленых помидоров по-татарски

3 кг зеленых помидоров, по 1,5 кг моркови и лука.

Помидоры нарезать кружочками, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, все сложить в чашку, добавить 100 г соли и оставить на 10–12 ч на ночь.

Маринад: 300 г растительного масла, 300 мл 9%-го уксуса, 200 г сахара, 5–6 лавровых листов, 6 горошин душистого перца (заки-пятить).

Из овощей слить жидкость, залить горячим маринадом, хорошо перемешать. Варить 30 мин, помешивая.

Горячий салат разложить по горячим стерилизованным банкам и закатать, перевернуть вверх дном, укутать до полного остывания.

Салат «Зимний»

2 кг капусты, 2 кг сладкого перца, 2 кг красных помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови.

Все нарезать, добавить 200 г растительного масла, по 100 г соли, сахара, уксуса. Хорошо перемешать, разложить плотно по литровым банкам. Стерилизовать 20 мин, закатать.

Салат из разноцветного перца «Закусочный»

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезать соломкой и положить в маринад.

Маринад: на 1 л воды — 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 2–3 ст. л. соли (варить 5-10 мин).

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Вкусный»

6 кг баклажанов сварить в 5 л воды с добавлением 0,5 кг соли до мягкости (5 мин), остудить, нарезать кубиками. 0,5 кг лука нарезать полукольцами, 0,5 кг моркови натереть на крупной терке, 0,5 кг сладкого перца (красного) нарезать лапшой, 300 **г** чеснока мелко нарезать.

Все соединить, влить 0,5 л растительного масла, 0,5 л уксуса, добавить по 2 ст. л. соли и сахара.

Перемешать и оставить для маринования на 5–6 ч, периодически перемешивая для равномерного просаливания всех овощей. Затем разложить по литровым банкам, деревянной ложкой уплотнить и стерилизовать 15–20 мин, закатать.

Выход: 8 литровых банок.

При подаче на стол можно долить растительное масло или майонез.

Салат «Фасоль с овощами»

1 кг фасоли сварить до готовности, 2 кг баклажанов нарезать кубиками (вымачивать в соленой воде 15–20 мин), по 0,5 кг лука, перца, 1,5 кг помидоров, 500 г растительного масла.

Сначала обжарить лук в растительном масле, добавить баклажаны, отжатые от воды. Прожарив немножко, добавить перец, нарезанный кубиками. Все пожарить и добавить 1,5 кг пропущенных через мясорубку или натертых помидоров. Все это варить до готовности. Затем соединить с вареной фасолью. Посолить по вкусу и прокипятить 30–40 мин. Закатать.

Салат из капусты

2,5 кг капусты нашинковать, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука нарезать полукольцами, 0,5 кг сладкого перца — соломкой, добавить 0,5 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса.

Все перемешать и плотно уложить в банку. Поставить в холодильник и через сутки — готово. Очень удобно, поскольку в любой момент можно использовать этот салат.

Салат из цветной капусты

5 кг цветной капусты, 0,5 кг корня петрушки, нарезанного кружочками, по 1 кг моркови, красного перца и лука, нарезанных кольцами.

На дно литровой банки положить 4–5 зубков чеснока, веточку сельдерея, 1–2 лавровых листа, перец горошком, морковь, красный перец, корень петрушки, лук, сверху — цветную капусту, разобранную на небольшие соцветия, слой повторить. Затем добавить 1V5 ч. л. соли, 1,5 ст. л. сахара и 4 ст. л. уксуса. Залить кипятком, стерилизовать 20 мин.

Салат из баклажанов

7 кг баклажанов промыть, сварить и отжать под прессом в течение 3 ч. Затем баклажаны нарезать кубиками и положить в большую миску. Добавить 1 л растительного масла, 1 ст. уксуса, 300 г чеснока, 3–4 стручка горького перца, 0,5 ст. сахара, 0,5 кг лука, 1 кг сладкого перца, соль по вкусу. Чеснок пропустить через чесночницу, горький перец — через мясорубку, лук и сладкий перец нарезать кубиками. Все перемешать и оставить на 6 ч. Затем разложить по стерилизованным литровым банкам, стерилизовать 20 мин. Закатать и укутать.

Сладкий перец с рисом

1 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 0,5 кг вареного риса.

Лук, морковь, перец, помидоры измельчить и отдельно поджарить на растительном масле, все перемешать, добавить рис, 3 ст. л. соли (неполные), 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, протушить 30 мин на рассекателе. Разложить по банкам и закатать. Хранить в подвале.

Валентина Седнева, г. Харцызск, Донецкая обл.

Овощной салат

1,5 кг капусты, 1,7 кг сладкого перца, 700 г моркови, 500 г лука, 2 кг бурых помидоров.

Капусту нашинковать, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на терке, помидоры нарезать дольками. Сложить все в миску и добавить 150 г сахара, 200 мл уксуса, 100 г соли, 250 г растительного масла. Все хорошо перемешать, на дно стерилизованной банки положить лавровый лист и перец горошком, выложить салат по плечики, накрыть крышками и стерилизовать 0,5-литровые банки 25 мин. Закатать банки и укутать.

Салат

2 кг красной свеклы натереть на крупной терке.

По 0,5 кг помидоров, яблок, сладкого перца, баклажанов пропустить через мясорубку. Добавить 300 г растительного масла, соль, горький перец, сахар по вкусу. Тушить 35 мин. Затем добавить 200 г чеснока, пропущенного через мясорубку. Тушить еще 10 мин. Разложить по банкам, закатать.

Людмила Волкова, г. Полтава,

Сладкие перцы

Натираем спелые помидоры на терке так, чтобы сока получилось 2 л. Добавляем в сок 1 ст. растительного масла, соль по вкусу, несколько горошин черного перца, 1 ст. л. уксуса, 5 нарезанных луковиц и 1 измельченную средней величины морковку.

Плоды сладкого перца очищаем от семян, разрезаем пополам, опускаем в кипящую воду на 5 мин. Затем раскладываем по литровым банкам. Стерилизуем 15–20 мин, закатываем.

Салат из свежих огурцов

На 10 пол-литровых банок -4 кг огурцов, 0,5 кг лука, 2 пучка зелени петрушки, 3 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 1,5–2 ст. растительного масла, 20 горошин черного перца, 10–20 зубков чеснока.

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и замачивают в холодной воде в течение 6–8 ч, меняя 2–3 раза воду.

После замачивания огурцы нарезают кружочками толщиной до 1 см. Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья, стебли моют под проточной водой и нарезают кусочками длиной до 1 см. Лук репчатый очищают, обрезают корневые мочки, моют и нарезают полукольцами толщиной до 0,5 см. Чеснок очищают, моют и каждый зубок разрезают на 2–3 части.

Подготовленные продукты — огурцы, лук, зелень — помещают в большую посуду (широкую эмалированную кастрюлю или миску), добавляют уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешивают и укладывают в банки. На дно подготовленной банки укладывают горький перец, наливают прогретое растительное масло (1–1,5 ст. л. на пол-литровую банку) и кладут смесь овощей (во время укладки банку встряхивают для уплотнения овощей).

Наполненные банки накрывают крышками, закатывают и стерилизуют при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 12–15, литровые — 20–25 мин.

Салат из свежих огурцов используют в качестве гарнира к мясным блюдам, для приготовления винегретов, а также как самостоятельную закуску.

Салат из огурцов «Дамские пальчики»

7 кг огурцов, 10 ст. л. сахара, 5 ст. л. соли, по 1 ст. измельченной зелени укропа и петрушки, 1 ст. измельченного чеснока, 0,5 л растительного масла, 0,5 л уксуса.

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, добавить все остальные ингредиенты и оставить на 2 ч (чтобы пустило сок). Разложить по банкам и стерилизовать 10–15 мин.

Салат из редиса с зеленым луком

На 10 пол-литровых банок — 3кг редиса, 800 г лука, 2 пучка зелени, 3 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 20 горошин черного перца.

Отсортированный свежий, не поврежденный вредителями редис моют в проточной воде, отрезают кончики и нарезают пластинками толщиной до 5 мм, мелкий редис можно консервировать в целом виде. Лук зеленый моют, очищают, отрезают корни и нарезают кусочками длиной 1,5–2 мм. От зелени петрушки отделяют сорную траву и пожелтевшие листья, моют ее под проточной водой и нарезают кусочками (0,5–1,0 см).

Масло растительное рафинированное нагревают до температуры 120–130 ºС в течение 10 мин, а затем охлаждают на воздухе. Соль рекомендуется использовать мелкую столовую. Подготовленные нарезанные продукты помещают в кастрюлю или эмалированную миску и тщательно перемешивают.

Салат «Зимнее удовольствие»

По 1 кг капусты, помидоров, огурцов, сладкого перца, лука, моркови.

Если чего-то из овощей нет, то берем 2 кг других овощей, например, вместо огурцов — 2 кг капусты.

Все нарезать, как на салат, а морковь натереть на терке. Смешать, добавить 200 мл столового уксуса, 200 г растительного масла, 8 ч. л. соли, 16 ч. л. сахара. Все довести до кипения и кипятить ровно 2 мин. Переложить овощную массу в стерилизованные банки и закатать.

Из этого количества продуктов получается 5,5 л салата.

Салат «Объединение»

4 кг очищенного сладкого перца, 4 головки чеснока, 0,5 кг зелени (петрушка, укроп, сельдерей).

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. растительного масла, 100 мл уксуса.

Все нарезать, залить горячим маринадом и варить 5 мин с момента закипания. Разложить по горячим банкам. Стерилизовать 15 мин. Закатать.

Болгарская икра

1 кг кабачков или баклажанов, 1 кг помидоров, 5 сладких перцев, 0,5 кг лука, 200 г моркови, 50 г петрушки (лучше корней).

Все овощи, кроме помидоров, помыть, очистить, нарезать и обжарить в растительном масле (его надо столько, сколько уйдет на обжарку овощей, но не очень много). Помидоры натереть. Обжаренные овощи пропустить через мясорубку, добавить помидоры (то есть жижу от них с семенами). Тушить 1 ч. Минут за 15–20 до конца положить сахар и соль по вкусу (сахара в 2 раза больше, чем соли), т. е. примерно 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. соли.

Разложить икру по стерилизованным банкам, закатать.

Консервированный салат из баклажанов с овощами

1 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг помидоров, 0,5 кг яблок, 300 г лука, 5 зубков чеснока, 400 г растительного масла, соль.

Баклажаны чистят от плодоножек, нарезают кружочками по 1–2 см, обжаривают в растительном масле. Все продукты для салата измельчают, соединяют с баклажанами, выкладывают в кастрюлю, добаатяют соль, заливают растительным маслом (200 г) и тушат около 1 ч.

Готовые продукты еще горячими плотно укладывают в стерилизованные стеклянные банки, которые затем закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Рисово-овощной салат

5 кг помидоров (пропустить через мясорубку), 1 кг болгарского перца (мелко нарезать), 2 кг моркови (натереть на крупной терке), 1 кг лука (нарезать), 1,5 ст. риса, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. сахара, 1 ст. растительного масла.

Рис промыть, не замачивая. Томат смешать с солью и сахаром и варить 20 мин. Затем добавить все остальные ингредиенты и варить до готовности риса.

За 10 мин до конца варки влить растительное масло. Разложить кипящий салат по банкам и закатать.

Овощной салат без тепловой обработки

1 кг свежей капусты, 1 кг моркови, 2 кг спелых помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока, 2 ст. л. уксусной эссенции, 150 г растительного масла, бет. л. (без верха) сахара, 3 ст. л. (без верха) соли.

Капусту нашинковать, слегка перемять с солью. Хрен и чеснок натереть на мелкой терке, морковь — на крупной терке. Помидоры мелко нарезать, как для салата. Все хорошо перемешать и разложить по банкам (неплотно). Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике или прохладном погребе.

Борщ про запас

Нашинковать овощи: 1 кг белокочанной капусты, 0,5 кг свеклы, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца. Это количество рассчитано на три литровые банки.

Приготовленные овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 2 ст. томатного сока из свежих помидоров, залить кипящим рассолом. Для его приготовления на 1 л воды — 2 ст. л. соли, I ст. л. сахара. Смесь поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20–25 мин. Разложить по горячим стерилизованным банкам, влить по 1 ст. л. уксуса и закатать.

Банки перевернуть, укутать и оставить на 14–16 ч.

Салат «Летний»

По 1 кг капусты, помидоров, огурцов, болгарского перца, моркови, репчатого лука, 6 ст. л. сахара, 1,5 ст. растительного масла, 1,5 ст. 9 %-го уксуса, зелень петрушки, укропа, соль.

Все овощи нарезать, перемешать с остальными ингредиентами и кипятить 15 мин. Затем в горячем виде разложить по горячим стерилизованным банкам и закатать крышками. Не стерилизовать.

Овощи аля заправки

По 1 кг репчатого лука, моркови, помидоров, сладкого перца, соли, по 0,5 кг зелени петрушки и укропа.

Морковь натереть на крупной терке, все остальные овощи пропустить через мясорубку. Положить в большую посуду, посолить, хорошо перемешать. Затем разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Аппетитка

5 ***кг спелых помидоров, 1 кг сладкого красного перца, 7 ст. л. сахара, 1–2 стручка красного горького перца.***

Пропущенные через мясорубку помидоры и 2 ст. л. растительного масла поставить кипятить. Через 20 мин добавить пропущенный через мясорубку сладкий и горький перец и снова кипятить 20 мин. Затем положить сахар, соль, масло и опять кипятить 15 мин. После этого туда же нарезать большой пучок зелени петрушки и кипятить еще 5 мин. Готовую массу разлить по стерилизованным банкам и закатать. Это великолепная приправа к пельменям, мантам, щам, картошке и многому другому.

Овощная заправка

Спелые помидоры и сладкий болгарский перец (разных цветов) в соотношении 4:1.

Помидоры нарезать дольками, перец — полосками и выложить в эмалированный таз, поставить на огонь. Варить не более 5 мин. За 2 мин до окончания варки добавить в смесь мелко нарезанный чеснок, посолить по вкусу, разложить по стерилизованным банкам, закатать. Эту овощную смесь можно употреблять как самостоятельное блюдо, а также добавлять в борщи, супы, гуляш и т. д.

Салат из сладкого перца и помидоров

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 200 г лука, 100 г чеснока, 0,5 ст. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Перец и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить и нарезать: лук — кольцами, чеснок — мелкими дольками. Овощи аккуратно перемешать, добавить соль, сахар, масло. После выделения сока держать на огне 15 мин с момента закипания. Разлить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Салат из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 0,5 кг лука.

Заливка; на1 л воды — 60-120 мл столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. соли, 5-10 зерен горчицы, 5-10 горошин черного перца.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, на 2–3 мин опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами.

Лук и помидоры уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев.

Пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки 20–25 мин, литровые — 30–35 мин.

Салат из зеленых помидоров

На 3 кг зеленых помидоров -1,5 кг лука, 5–6 горошин черного перца, 5–6 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа.

Помидоры средней величины опустить на 1–2 мин в кипящую воду, затем охладить в воде. Кожуру можно снять или оставить. Нарезать помидоры тонкими ломтиками, лук очистить и нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке, всыпать соль и все перемешать.

Овощи оставить на 10 ч, затем слить лишний рассол и влить маринад. Для его приготовления на 1 л воды нужно взять по 2 ст. л. соли и сахара, 50 г растительного масла, перец горошком, гвоздику, лавровый лист. Овощи залить маринадом и поставить кастрюлю на огонь. С момента закипания варить не менее 30 мин. В конце стерилизации добавить по вкусу уксус, лучше яблочный. Горячий салат разложить по горячим банкам и закатать жестяными крышками.

Салат из помидоров

Спелые помидоры разрезать на дольки, выложить в 3-литровые банки, пересыпать луком, положить 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца и залить маринадом (на 1 л воды — 3 ч. л. соли и 4 ст. л. сахара).

Стерилизовать 7—10 мин. В конце стерилизации добавить 4 ч. л. уксуса и 6 ст. л. растительного масла, закатать.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли, 0,25-0,3 л столового уксуса, перец горошком.

Помидоры нарезать ломтиками, мелко нашинковать капусту, лук измельчить, перец нарезать полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, положить гнет и оставить на 8—12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин.

Горячую смесь выложить в банки и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

Салат из капусты и яблок

При консервировании этого салата не нужно плотно набивать банки. Готовить его лучше из яблок летних сортов.

Яблоки разрезать на четвертинки или шесть долек (если они крупные), удалить сердцевину. Капусту нарезать кубиками, уложить с яблоками слоями в банки (лучше емкостью 0,7 л или литровые), заполнив до плечиков. Залить кипятком и дать постоять мин 5–6, накрыв крышками.

Второй раз залить горячим рассолом: на 1 л воды — 2 ст. л. сахара и 1ст. л. соли, добавить 1 ч.л. уксусной эссенции. Закатать жестяными крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат «Кубанский»

3 кг капусты, 2 кг помидоров, 2 кг лука, 1,5 кг моркови, 200 г чеснока, 2 кг огурцов, 1 лавровый лист, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. столового уксуса.

Все овощи помыть, очистить, нарезать и перемешать. Затем разложить по литровым стеклянным банкам. Сверху влить 2 ст. л. растительного масла и I ст. л. уксуса. Стерилизовать в кипящей воде 20–30 мин и закатать.

Капустный салат

Нашинковать 5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца. Добавить 350 г сахара, 3 ст. л. соли, 250 г растительного масла, 250 мл 4 %-го уксуса.

Все перемешать, оставить в комнате на 3 дня. Затем уложить в банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в погребе или холодильнике.

Салат по-еврейски

5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 ст. сахара, 4–5 ст. л. соли.

Маринад: 350 мл воды, 350 г растительного масла, 50 мл уксусной эссенции. Овощи нашинковать, посолить, разложить по банкам, не утрамбовывая. Залить маринадом. Хранить в прохладном месте.

Салат из баклажанов

2 кг баклажанов отварить в соленой воде, остудить, нарезать кружочками. Нашинковать соломкой овощи: 1 кг болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты. 200 г репчатого лука, 800 г моркови, 100 г чеснока и один стручок горького перца мелко нарезать. Соль и сахар добавить по вкусу, влить 0,5 л растительного масла и 1 ст. уксуса.

Все перемешать, оставить на 4 ч. Затем разложить по банкам, стерилизовать литровые банки 40 мин, 700-грамовые — 30 мин. Закатать.

Салат «Поздний»

По 0,5 кг репчатого лука, моркови, сладкого перца, 2 кг помидоров, 4 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. уксуса, 100 г растительного масла, несколько маленьких кусочков горького перца (можно без него), 10–15 горошин черного перца.

Очищенную морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, перец и помидоры — кусочками, чтобы при употреблении не понадобился нож. Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар, уксус и масло. Разложить смесь овощей по стерилизованным литровым банкам. Стерилизовать 30 мин, закатать крышками, остудить.

Огуречный салат

3 кг огурцов, 0,5 кг лука, 4 головки чеснока, 1 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 3 ст. л. уксусной эссенции, 1 ст. растительного масла.

Нарежьте огурцы кружочками, как на салат, измельчите лук, чеснок, залейте и дайте постоять 12 ч (не варить).

Разложите по подготовленным банкам и закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодном месте.

Салат из свеклы

3 кг свеклы, 2 кг моркови, 1 кг перца, 0,5 кг лука, 3–4 головки чеснока, 3 стручка горького перца, 150 г растительного масла, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. воды.

Овощи тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Готовую массу варите 3 ч до готовности в отваре из воды, растительного масла, соли и уксуса. Разложите по банкам и закатайте.

Салат из перца

Маринад: на 1 л воды — 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец помойте, вырежьте семена, снова помойте, на 2–3 мин опустите в кипящую воду и сразу же охладите в холодной. Нарежьте перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложите в банки по плечики.

Приготовьте маринад. В кипящую воду добавьте сахар, соль и лимонную кислоту. Заполните банки кипящим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые банки 12–15 мин, 2- и 3-литровые — 30–35 мин.

Салат из краснокочанной капусты

2–3 головки краснокочанной капусты, бет. л. соли, 0,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 0,5 ст. воды, 4 головки чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 свеклы, молотые семена кориандра.

Капусту нашинкуйте, перетрите с солью в тазике, пересыпьте пряностями, посыпьте сахаром и перемешайте. Свеклу сварите, очистите, нарежьте, отожмите сок, смешайте его с уксусом и водой. Этим соком залейте капусту, уложенную в стеклянные банки. Закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодильник.

Осенний салат

1 кг сладкого перца, 1,3–1,5 кг помидоров, 300 г белокочанной капусты, 200 г моркови, 300 г репчатого лука, 600 г яблок (лучше антоновки), 3/4 — 1 ст. растительного масла, соль и сахар — по вкусу.

Морковь и яблоки, освобожденные от семян, натрите на крупной терке или нарежьте соломкой. Перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Капусту нашинкуйте, а помидоры и лук мелко нарежьте. Влейте в кастрюлю масло, положите лук, перец, помидоры, морковь и доведите овощи до кипения, затем добавьте капусту, яблоки, соль, сахар и тушите на медленном огне примерно 15 мин. Горячий салат разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Можно овощи не тушить, а просто перемешать в тазу, плотно уложить в подготовленные литровые банки, прикрыть крышками, затем опустить банки в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать с момента закипания воды 15 мин. После чего банки вынуть и закатать крышками.

Салат на зиму

На 3 кг зеленых помидоров — 1 кг сладкого перца, по 0,5 кг лука, моркови, огурцов, яблок и капусты.

Все овощи нарезать кубиками и выложить в одну посуду. Смешать 2 ст. л. соли, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла. Этой смесью залить овощи и дать настояться 2 ч. Затем на медленном огне довести до кипения. Горячую смесь разложить по банкам. Стерилизовать около 15 мин. Салат вкусен сам по себе, а также смешанный с вареным рисом.

Салат из сладкого перца

Сладкий перец вымойте, освободите от семян, нарежьте кольцами или длинными полосками. На дно пол-литровой банки положите 1–2 зубка чеснока, 1 лавровый лист и другие специи по вкусу, затем плотно уложите перец и залейте его горячим рассолом (на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 3 ч. л. сахара). Пастеризуйте банки с перцем при температуре 85 ºС в течение 15 мин. после чего закатайте крышками.

Консервирование салатов

1). 5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 400 мл уксуса, 400 г растительного масла.

Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом; уложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодильник.

2). 3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца.

Нарезать, разложить по банкам, на пол-литровую банку — 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 9 %-го уксуса. Пастеризовать 10 мин.

3). 1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,6 кг капусты, 0,6 кг яблок, 0,3 кг лука, 300 г растительного масла.

Нарезать, перемешать с маслом, разложить по банкам. На пол-литровую банку — по 1 ч. л. соли и сахара. Пастеризовать 10 мин.

4). 1,5 кг помидоров, 0,7 кг моркови, 1,5 кг перца, 0,7 кг огурцов, по 0,3 кг лука, зелени петрушки и укропа, 1,5 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. сахара, соль — по вкусу. Добавить по 1 ст. л. растительного масла на пол-литровую банку.

Пастеризовать 10 мин.

5). 4 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг капусты, 0,5–1 кг сладкого перца, 0,5 л томатного соуса, 1 ст. воды, 0,5 л растительного масла, сахар и соль — по вкусу, лавровый лист.

Все овощи нарезать. Посолить, добавить специи и пряности. Дать постоять, чтобы пустило сок. Варить 45–60 мин, горячим разложить по банкам и закатать.

6). Соотношение овощей произвольное — розовые и зеленые помидоры, огурцы, цветная капуста, лук, морковь, стручковая фасоль, салатный перец, чеснок.

Помидоры выбирают мелкие — их кладут в целом виде, лук так же, морковь режут на кусочки толщиной до 0,5 см, мелкие огурцы кладут в целом виде, крупные — режут кружочками, фасоль нарезают кусочками длиной 2–3 см. Подготовленные овощи плотно выкладывают в банки и заливают маринадом.

На 3-литровую банку — 1л воды, по 1,5 ст. л. соли и сахара, 6 горошин душистого перца, 16 бутонов гвоздики, 5-10 ст. л. 5 %-го уксуса.

Банки заливают кипящим маринадом на 2 см ниже горлышка,

устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до температуры 60 ºС, стерилизуют 15 мин и закатывают.

Салаты из перца

1). Заливка: на 1 л воды — 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец вымыть, очистить от семян, опустить на 2–3 мин в кипящую воду, сразу охладить в холодной. Нарезать полосками, уложить в банки по плечики. Залить заливкой и стерилизовать в кипящей воде 2-х и 3-литровые банки 30–35 мин.

2). Рассол: на 6 л воды — 500 г сахара, 400 мл уксуса, 6 ст. л. соли.

Разрезать перец пополам, очистить. Положить перец в рассол, кипятить 2–3 мин. Разложить по стерилизованным банкам, примять не очень плотно и залить рассолом. Банки закатать, укутать до полного остывания. Получается очень вкусно и стоит всю зиму в квартире.

Салат из зеленых помидоров

2,5 кг зеленых помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 250 г зеленого сладкого перца, 0,5 кг моркови, 3/4 ст. растительного масла, яблочный уксус, мелко нарезанная зелень укропа, соль и сахар — по вкусу.

Помидоры нарежьте ломтиками, лук и перец — полукольцами. Морковь мелко нашинкуйте или натрите на крупной терке. Влейте в таз масло, затем положите все овощи и тушите их с момента закипания 15–20 мин на слабом огне. В конце добавьте укроп, соль, сахар и яблочный уксус по вкусу. Горячий салат разложите по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

«Шикарок»

1 ст. растительного масла прокалить, добавить 1 кг нарезанного лука, жарить до золотистого цвета, положить 3 кг нарезанных помидоров и тушить с луком 45 мин. Почистить 1 кг болгарского перца, нарезать, добавить к помидорам и тушить еще 15 мин, добавить 1 стручок горького перца, 1 дес. л. молотого перца, затем нарезать по 1 пучку зелени петрушки, укропа и тушить еще 5 мин. 300 г чеснока нарезать, добавить в массу и немного протушить, посолить по вкусу.

Разложить кипящим по стерилизованным банкам. Закатать.

Выход: 3,5 литровых банок.

Рагу из зеленых помидоров

Овощи для этой заготовки нужно взять в следующей пропорции: на 6 помидоров — 3 луковицы, 3 морковки, 1 сладкий перец.

Помидоры нарежьте кружочками, обваляйте в муке и слегка обжарьте в растительном масле. Затем спассеруйте на растительном масле мелко нарезанный лук. Морковь натрите на крупной терке, перец нарежьте кольцами.

Уложите все овощи в кастрюлю и тушите на слабом огне 10–15 мин с момента закипания. В конце добавьте 1 ч. л. сахара и посолите по вкусу.

В горячем виде разложите рагу по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

Корейский салат из баклажанов

Баклажаны приваривают в воде 5 мин. Затем нарезают кубиками. Перец красный — тоненькими полукольцами, лук — полукольцами, добавляют немного горького стручкового перца, пучок укропа, чеснок, соль, растительное масло, уксусную эссенцию по вкусу. Оставляют на 20–30 мин.

Раскладывают по банкам, плотно утрамбовывая. Стерилизуют пол-литровую банку 20 мин. Большое значение имеет красивый вид салата, поэтому резать нужно аккуратно.

Салат из баклажанов с фасолью

1 кг моркови натереть на крупной терке; 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг баклажанов нарезать кусочками; 2 кг помидоров пропустить через мясорубку; 1 кг фасоли отварить до готовности.

Все ингредиенты уложить в казанок, добавить 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, соль по вкусу. Тушить 1 ч. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

«Татарская песня»

4—5 кг баклажанов очистить, нарезать небольшими кубиками.

Приправа: по 2 головки чеснока, луковицы, морковки, яблока, сладкого красного перца (все пропустить через мясорубку).

Соус: 2 л томатного сока, 2 ст. растительного масла, по 1 ст. уксуса и сахара, 0,5 ст. соли.

Соединить соус с приправой, довести до кипения и добавить баклажаны, проварить 45 мин. Готовую «песню» разложить по банкам, закатать.

Салат «Огурцы в томате»

Маринад: на 6 литровых банок — 1,9 л воды, по 200 г сахара и томатной пасты, 200 мл уксуса (добавить, когда закипит вода), 2 ст. л. соли.

Огурцы разрезать на 4 части, как в предыдущем рецепте. На дно банки положить зелень укропа, петрушки, перец горошком, 2–3 зубка чеснока. Залить маринадом и стерилизовать 10–15 мин.

Салат из баклажанов с капустой

Отвариваем 3 кг баклажанов в подсоленной воде около 7 мин, отжимаем под гнетом и нарезаем соломкой. Режем 2 кг капусты, 0,5 кг моркови натираем на крупной терке, 0,5 кг лука нарезаем кольцами, 0,5 кг сладкого перца (желательно красного цвета) нарезаем соломкой, 300 г чеснока и 2 стручка горького перца пропускаем через мясорубку. Затем все овощи соединяем, солим по вкусу и добавляем 2 ст. л. уксусной эссенции. Перемешиваем осторожно.

После этого кипятим 500 г (600 г) растительного масла, вливаем в салат, перемешиваем, раскладываем по пол-литровым и литровым банкам и стерилизуем 20–30 мин. Очень вкусный салат.

Перец по-украински

1 кг перца, 2 ст. л. уксуса, растительное масло.

Перец с растительным маслом запечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от семян, плотно выложить в банки, пересыпая солью. Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 35 мин.

Салат «Слоеный»

Лук репчатый, салатный перец, огурцы и красные помидоры с плотной мякотью нарезать, как для салата, и уложить слоями в литровые банки, слегка уплотняя рукой. Для приготовления маринада закипятить 3 л воды, 3 ст. л. соли и 9 ст. л. сахара. Затем снять кастрюлю с огня, добавить 300 мл 9 %-го уксуса, размешать и залить маринадом овощи в банках. (Этого количества маринада хватит приблизительно на 7 банок.) Банки с салатом стерилизовать в кипящей воде 7 мин и закатать. Закатанные банки укутать на 8-10 ч.

Банки и крышки для консервирования следует тщательно помыть с мылом или содой, потом обдать кипятком, а затем банки стерилизовать над паром 30 мин.

Салат «Восторг»

1 кг моркови натереть на терке, 2 кг помидоров, 1 кг салатного перца и 1 кг репчатого лука нарезать, как для салата. Овощи выложить в кастрюлю в таком порядке, как записано, посолить (2 ст. л.). Оставить в прохладном месте на 8 часов. Потом 300 г растительного масла.

100-200 г сахара и 200 мл уксуса вскипятить до однородной массы и вылить в кастрюлю. Нагревать на слабом огне, пока овощи не покроются жидкостью, затем увеличить огонь. Кипятить 25–30 мин, за 5 мин до окончания варки перемешать салат. Разложить но горячим банкам, стерилизовать в кипящей воде 10–15 мин, закатать. Выход- 4л.

Салат из спаржевой фасоли

1,5 кг фасоли сварить, посолить по вкусу.

Нарезать 2 кг помидоров, 1 кг моркови натереть на терке, 1 кг лука и 1 кг перца нарезать мелкой соломкой.

Все смешать, добавить 0,5 л растительного масла, 100 мл уксуса и тушить 20 мин. Добавить 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара и тушить еще 15 мин. Разложить по стерилизованным байкам и закатать.

Выход — 10 пол-литровых банок.

Салат из черной редьки

На пол-литровую банку — 320 г редьки, 40 г сладкого перца или моркови, 15 г зелени, 3–5 г чеснока, 7 г соли, 4 г сахара, 20 мл 9 % — го уксуса.

Редьку тщательно помыть, очистить, снова помыть и натереть на крупной терке, чтобы образовалась стружка. В пол-литровую банку влить 20 мл 9 %-го уксуса, добавить зелень петрушки, сельдерея и 1 небольшой зубок чеснока. После этого положить редьку, по стенке банки расположить полоски бланшированного красного сладкого перца и пластинки вареной моркови. Уложенную редьку посыпать 1 ч. л. соли и 0,5 ч. л. сахара и залить кипятком до уровня продукта.

Банки накрыть крышками и поставить на прогревание в слабо кипящую воду: пол-литровые — 8—10 мин, литровые — 12 мин. После прогрева банки закатать жестяными крышками, несколько раз встряхнуть и прокатать по столу, чтобы лучше перемешать горячий рассол со стружками редьки.

Из готовых консервов можно приготовить салат: слить рассол, выложить редьку на блюдо и добавить 1–1,5 ст. л. майонеза, сметаны или растительного масла. Красным перцем из салата можно украсить салат.

Салат из черной редьки с капустой и другими овощами

На пол-литровую банку — 160 г редьки, 160 г капусты, по 30 г моркови и лука, 10 г зелени, 1 зубок чеснока, 20 мл уксуса.

Редьку приготовить, как указано выше. Морковь нарезать пластинками, капусту нашинковать. В пол-литровую банку выложить последовательно: 20 мл 9 %-го уксуса, зелень сельдерея и петрушки, чеснок. После этого, уплотняя ложкой, положить смесь овощей, добавить по 1 ч. л. соли и сахара, залить кипятком. Все последующие операции, а также способ приготовления салата из консервов тот же, что и в предыдущем рецепте.

Салат из капусты

Нарезать капусту, добавить соль по вкусу. Залить томатным соком. Можно добавить нарезанные соломкой морковь и болгарский перец. Все выложить в кастрюлю. Кипятить 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Можно использовать как салат и как приправу для борща.

Щавель

Щавель употребляется главным образом в переработанном виде. Он содержит белки, дубильные вещества, витамины С и К, соли железа; в зрелости щавель богат аскорбиновой кислотой, а в молодых листьях преобладают яблочная и лимонная. Щавель весьма полезен больным при малокровии и сердечно-сосудистых заболеваниях. В течение весны и лета листья щавеля можно срезать до 4–5 раз.

Соленый щавель

На 1 кг щавеля — 100 г соли.

Срезанные молодые листья щавеля промыть в нескольких водах до полного удаления песка, затем дать стечь воде и измельчить ножом. Нарезанные листья смешать с сухой поваренной солью. Щавель уложить в тщательно вымытые и высушенные стеклянные банки, закрыть плотно полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментной бумагой. Соленый щавель является полуфабрикатом для приготовления зеленых щей.

Щавель, соленный в кадке

На. 1 ведро листьев щавеля -1 ст. соли.

Листья щавеля очистить, помыть и уложить в кадку, пересыпая солью. Наполненную емкость накрыть кружком и сверху положить гнет. Когда щавель осядет, и кружок немного опустится, в кадку заложить новую порцию свежих листьев, пересыпая их солью. Хранить кадку со щавелем следует в погребе или непромерзающем подвале.

Натуральный щавель

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и на 1–2 мин опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 мин.

Заготовка из щавеля со свекольной ботвой

На 1 л массы — 1 ч. л. соли.

Обрезать свекольную ботву до неогрубевших окончаний, промыть. Свежие листья щавеля перебрать, вымыть, порубить вместе со свекольной ботвой и поставить на огонь. Когда закипит, добавить соль, сразу разлить по стерилизованным банкам с прокипяченными крышками, закатать и перевернуть вверх дном до остывания. Хранить в прохладном месте.

Патиссоны, маринованные с перцем

На 3-литровую банку — 2–3 сладких перца, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 1 стручок горького перца, 2-3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Маринад: на 3 л воды — 2 ст. (граненых, по 100 г) крупной соли, 2,5 таких же стаканов сахара, 2 ст. 9 %-го уксуса.

Нарезанные патиссоны уложить в подготовленные банки, сверху положить очищенный сладкий перец, добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, укроп — рассол вскипятить, охладить, чтобы был теплым. Залить в банку (с верхом), поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать при температуре 100 ˚С 20–25 мин.

Патиссоны, квашенные с кореньями

Заливка: па 1 л воды — 60 г соли и 50 г сахара.

Здоровые, некрупные, с нежной кожурой патиссоны промыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена.

Для фарша взять сельдерей, морковь, пастернак — все это помыть, почистить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, пассеровать на растительном масле, затем посолить и нафаршировать патиссоны. Сложить половинки патиссонов так, чтобы был целый патиссон, выложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Патиссоны, моченные с яблоками

На 1 л рассола — 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки. Сахар можно заменить медом.

Мелкие патиссоны и яблоки помыть, уложить в бочку или стеклянную тару, добавить листья черной смородины, вишни и лимонника. Затем залить рассолом все овощи до верха. Положить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Салат

Заливка: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец помыть, вырезать семена, снова помыть, на 2–3 мин опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде. Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей, воде пол-литровые банки 12–15 мин, 2-х и 3-литровые — 30–35 мин.

Малосольный чеснок

Рассол: на 1 л теплой воды — 80 г соли.

Головки чеснока разделить на отдельные зубки и снять с них оболочку. Приготовить рассол, в 3-литровую стеклянную банку положить зелень для засолки: листья черной смородины, вишни, укроп, лист хрена. Затем туда же уложить подготовленный чеснок и залить рассолом — он должен полностью покрывать чеснок. Банку закрыть марлей, сложенной в два слоя, обвязать шпагатом и оставить при температуре 15–22 °С. Через 4–5 дней малосольный чеснок будет готов.

Салат из капусты с овощами без уксуса

На 2 кг белокочанной капусты — по 1 кг репчатого лука, сладкого перца, кислых яблок, моркови, помидоров, 3 ст. л. (полные) соли «Экстра» (получается 26–27 пол-литровых банок салата).

Салат готовится без уксуса, с малым количеством соли и перца. Овощи: капусту, лук, морковь, яблоки, сладкий перец, помидоры — вымыть и перебрать. Капусту тонко нашинковать, морковь отварить до полуготовности и нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками. У перцев удалить плодоножки и семена, разрезать каждый на 4 части вдоль и нарезать поперек соломкой. Все овощи посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Ни в коем случае не перетирать руками!

Подготовить пол-литровые банки: вымыть горячей водой и просушить. На дно каждой банки положить 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин перца, помидор, разрезанный на 4–8 частей. Затем в банку плотно набить салат, разминая помидоры. Банки закрыть крышками, стерилизовать 30 мин, закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении дать остыть. Хранить салат в темном прохладном месте. Подавая на стол, можно заправлять растительным маслом или майонезом.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25-0,3 л столового уксуса, по 5-7горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8-12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин.

Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

Свекла со сливой

Рассол: на 1 л воды — 100 г сахара, 20 г соли.

Сварить свеклу до готовности (лучше взять мелкую, с темной окраской), нарезать дольками или кружочками, красиво разложить по банкам, а между рядами поместить сливы. Сливы предварительно бланшировать 3 мин, добавить пряности (гвоздику, листья лимонника), залить кипящим рассолом и быстро закатать. Свеклу можно приготовить и с яблоками.

Салат из свеклы

На 4 кг свеклы — 2 кг сладкого перца, 2 кг лука, 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полу готовности, вынуть шумовкой. Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 ч, периодически помешивая. Затем добавить лук, сладкий и горький перец, пропущенные через мясорубку, добавить соль по вкусу.

Тушить 5-10 мин. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Салат «Полтавский»

2 кг красных или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15-0,5 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50-100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7-10 лавровых листов.

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками 1х1 или 1х2 см. Морковь и коренья петрушки нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами не больше 5 мм. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5–7 мин и охладить до температуры 70 ˚С. Банки подогреть, чтобы они не лопнули, налить в них горячее масло и положить пряности.

Овощи смешать, добавить соль и уксус и плотно выложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в воде при температуре 100 ˚С пол-литровые банки 50 мин, литровые — 60–65 мин.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2–3 зубка чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

Заливка: на 1 л воды — 0,15 л столового уксуса, 50-125 г сахара, 1,5–2 ст. л. горчицы.

Перезрелые огурцы (семенники) очистить, разрезать на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10–12 ч. Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2–4 части и выложить вместе с приправами в банки. Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С литровые банки 15–20 мин, 3-литровые — 30–35 мин.

Салат из зеленых помидоров по-болгарски

1 кг зеленых помидоров, 800–900 г сладкого перца, 600 г лука, 75 г зелени сельдерея, 35–40 г соли, 7 г черного перца, 35–40 г сахара, 1 ст. л. уксуса.

Зеленые помидоры нарезать пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 2 мин в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать полосками. Лук нарезать кольцами. Подготовленные овощи смешать, добавить соль, сахар, перец, уксус и выложить в банки. Стерилизовать при температуре 100 °С пол-литрэвые банки 15 мин, литровые — 25 мин.

Корнишоны, маринованные с лимонной кислотой

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г зелени эстрагона, по 30–45 г листьев и корня хрена, 15 г сушеного и 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца, 1 головка чеснока.

Заливка: на 6л воды -2 л столового уксуса, 130 г лимонной кислоты, 120–150 г сахара, 120–160 г соли.

Пикули по-польски

1 кг огурцов, 0,25 кг сладкого перца.

Заливка: на 1 л воды — 0,1–0,2 л столового уксуса, по 100–120 г сахара и соли, 6 -7лавровых листов, 5–6 зерен черного перца.

Крупные перезрелые огурцы очистить, разрезать на части и ложкой удалить семена. Каждый кусок огурца разрезать пополам и опустить их на 5-10 с в кипящую воду, после чего сразу же охладить в холодной воде. Перец также опустить на несколько секунд в кипящую воду, в холодную воду и снять кожуру, затем разрезать полам, удалить семена и нарезать полосками шириной 4 мм. Огурцы и перец плотно уложить в банки, добавить несколько зерен горчицы, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 ˚С литровые банки 15–20 мин, 3-литровые — 30–35 мин.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука.

Заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Нарезать помидоры тонкими пластинками, лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 °С пол-литровые банки 15–20 мин, литровые — 25–30 мин.

Салат по-чешски

2–3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 ч. л. семян горчицы, 3–5 мл уксусной кислоты.

Маринад: на 1 л воды – 0,18 — 0,21 л столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.

Из зрелого мясистого перца вырезать семена, помыть и нарезать полосками. Сельдерей помыть, очистить и нарезать полосками шириной 10 мм. Сельдерей варить до размягчения, затем уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 30 мин, 2-х и 3-литровые — 50 мин.

Салат по-болгарски

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1–0,12 л столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Перец помыть, 1–2 мин бланшировать в кипящей воде и охладить в холодной, вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 мин.